

ACHTERGROND

Nieuwe toekomst voor oude

Met de komst van het conservenblik verdween de grote diversiteit aan bonen in Nederland. Wie weet nog dat er naast witte-, bruine-, sperzie-, snij- en tuinboon ook gele, rode, zwarte en gespikkelde bonen werden geteeld? Dit culturele erfgoed is echter niet voorgoed van het toneel verdwenen.

DOOR RENE ZANDERINK EN CHRIS KIK
De Oerakker en Genenbank, Wageningen

An bonen zijn eigenlijk alleen sperzieboon, snijboon, tuinboon en witte en bruine boon bekend. Dat er veel meer soorten dan die vier hebben bestaan, weet niemand meer. In vroeger tijden had echter vrijwel elke provincie zijn eigen bonenras, met vaak verrassende kleuren: van geel, via rood, naar zwart en van bruin tot oranje, met talloze gespikkelde en bonte tussenvormen. Bovendien waren er niet alleen groene, maar ook gele, paarse of bontgekleurde soorten. De grote diversiteit verdween in de 20e eeuw door de opkomst van het conservenblik, waardoor bonen langer houdbaar bleven en de consument in de winter niet meer alleen met spliterwten vergelijkbare, harde, gedroogde bonen hoefde te eten. Uit blik worden nu nog alleen bruine bonen, witte bonen (in tomatensaus) en kapucijners geconsumeerd. Pas in de jaren negentig kwamen er met de komst van Mexicaanse kidney-bonen en Surinaamse kouseband in allerlei exotische keukens weer meer soorten bonen in de winkel. Voor veel oud-Hollandse bonen was het echter te laat. Toch is het cultureel erfgoed als het gaat om bonen niet verloren gegaan. Sterker nog, de 'oude' typen bonen en rassen is inmiddels nieuw leven ingeblazen.

AL VANAF 1945

In de periode tussen 1945 en 1948 inventariseerde dr.ir. F.E. Nijdam, werkzaam bij Wageningen Universiteit, bonenrassen en -typen van ongeveer 1.500 locaties in Nederland. Helaas bestond er toen nog geen genenbank en kon het materiaal niet worden geconserveerd. De collectie ging verloren.

In de jaren zeventig tot tachtig van de vorige eeuw verzamelde Anton Zeven, eveneens van Wageningen Universiteit, rond 200 in Nederland voorkomende bonenrassen. In het verzamelde materiaal bleek nog veel meer variatie voor te komen dan gedacht. Deze collectie verhuisde eind jaren tachtig naar het International Center for Tropical Agriculture (CIAT) in Colombia, waar zich een genenbank bevindt die zich specifiek richt op het in stand houden van bonenrassen wereldwijd.

Ongeveer tegelijkertijd begon Ruurd Walrecht vanuit Noord-Holland oud-Hollandse bonen bij elkaar te brengen voor zijn stichting De Oerakker. Hij verzamelde informatie en materiaal uit de VS (van kolonisten) en uit Wageningen. Zo redde hij bijvoorbeeld de Wieringer boon van de ondergang. Deze boon was nergens meer te vinden in het Noord-Hollandse winderige landschap. Met de opkomst van internet aan het eind van de jaren negentig stuitte Walrecht op een zadenlijst uit de VS, waar hij online zaden van de Wieringer boon kon bestellen. Ze bleken afkomstig van emigranten die ze net na de Tweede Wereldoorlog uit Noord-Holland hadden meegenomen.

COMMERCIËLE TEELT ZO GOED ALS VERDWENEN

De commerciële bonenteelt is zo goed als verdwenen uit Nederland. Alleen in Zeeland, de Noord-Hollandse Schermer, op Texel en in Flevoland worden nog op enkele percelen redelijk grootschalig bonen geteeld. Een van de redenen hiervoor is dat er minder van deze bonen wordt gegeten door de opkomst van buitenlandse gerechten en de komst van exotische bonen. Een andere reden is dat de teelt erg bewerkelijk en dus duur is.

Zo moeten stokbonen op staken groeien en worden alle typen bonen ook gedroogd op paalconstructies, die dan ruiters heten. Na het dorsen van de bonen volgt dan nadrogen in gaasbakken en vervolgens moet er worden gezeefd en geblazen om ze stof- en



Van links naar rechts Musseneitjes, Brabantse rattekeutels, Giethoornse weekschil boon, de kievitsboon en de Groninger strogele hardschil boon.

bonen

zandvrij te maken. Als laatste volgt dan nog het nalezen. Dat kan tegenwoordig met elektronische lezers, maar deze zijn kostbaar. Vandaar dat de meeste bonen vandaag de dag in Afrika worden geteeld.

Hoe duur de teelt is, wordt bewezen door het feit dat de Groninger molleboon (een tuinboon) tegenwoordig in deze provincie onder het erkende label Gegarandeerd Groningen wel verkrijgbaar is, maar dan alleen in een versie van de edelsmid ofwel een verguld of zilveren exemplaar van de boon, als eerbetoon aan het verleden. De boon, die werd geroosterd en zo de pinda avant la lettre werd, wordt niet meer geteeld. Te arbeidsintensief.

Met de Groninger weekschil doen de Groningers het overigens anders. Ze drogen de peulen en de schil en eten die in de winter.

NIEUWE START

Walrecht hield zijn bonencollectie in stand door ze jaarlijks te telen en te oogsten. In 2006 gaf hij er na veertig jaar noeste arbeid de brui aan, ervan overtuigd dat er nooit een subsidie zou komen voor zijn werk, en emigreerde hij naar Zweden.

Zijn collectie werd geadopteerd door het Netwerk Eeuwig Moes, waarvan de Genenbank in Wageningen, officieel Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN) hetend, deel uitmaakt. Dit netwerk stelt zich primair als doel levend cultureel Nederlands erfgoed te beschermen.

Afgelopen jaar werd de hele collectie van Walrecht door het CGN geteeld om zo nieuw en kiemkrachtig zaad te produceren en om de variatie in de collectie te kunnen beschrijven. Door de bonen te telen bij diverse partners van het Netwerk Eeuwig Moes, kan de collectie weer worden getoond aan het publiek. In alle rassen zat nog genoeg kiemkracht om voldoende zaad te kunnen produceren.

Het CGN stelde daarnaast de zogenaamde Oranje lijst van bonenrassen samen, die vanaf 1850 tot rond de Tweede Wereldoorlog in Nederland werden geteeld. Ze vormen het uitgangsmateriaal van de door intensieve veredeling verkregen nieuwe rassen.

Uitgangspunt waren de door Nijdam en Zeven beschreven rassen. Vervolgens is bekeken welke rassen uit deze lijst nu nog verkrijgbaar zijn bij leveranciers van tuinbouwzaden dan wel bij een van

Slome smaak

Moddermannen, dikpenskes, reade krobbes, rattekeutels, mus-seneitjes, raasdonders, bonties, paterssloffen, krombekken, het zijn te mooie namen om te laten uitsterven. Hoe lekker deze bonen waren, is niet bekend, aangezien er meestal geen culinaire kennis of smaaktesten van beschikbaar zijn (gebleven).

Zo werd in de uitgave *Allerhande* van Albert Heijn vorig jaar een recept met citroenboontjes gepresenteerd als zijnde sperziebonen in citroensap. Gelukkig heeft Wouter Klootwijk de citroenboon beschreven in het boek *'De keuken van De Cocq'*, waaronder wat deze boon zo apart maakt: 'de witte boon smaakt sloom, de citroenboon net niet.' Dergelijke informatie zou voor alle Nederlandse bonenrassen van weleer moeten worden uitgezocht!

de wereldwijde genenbanken. Door deze Oranje lijst met oude bonenrassen te vergelijken met de collectie van Walrecht werd ook zichtbaar hoe uniek de collectie van Walrecht eigenlijk is. Ongeveer 10 procent van de rassen uit zijn collectie blijkt wereldwijd uniek te zijn. Dat betreft, naast de al genoemde Wieringer boon, bijvoorbeeld de Blokkerder boon, de Enkhuizer boon, de Giethoornse weekschil, Drentse Kievitsboon, Getailleerde hardschil en de Paarse stamsperzieboon.

Wanneer de de Oerakker-collectie anno 2008 wordt vergeleken met de Nijdam-collectie van net na de Tweede Wereldoorlog, luidt de conclusie dat er geen hardschillige bonenrassen verdwenen zijn. Ze zijn alle behouden gebleven, al zijn ze (uiterst) zeldzaam. Kortom, de oude-bonencollectie van Ruurd Walrecht is weer tot leven gebracht en kan in de komende jaren in volle glorie worden getoond. Dat is mogelijk geworden door het zaad jaar in jaar uit te telen, maar ook door het te bewaren onder geconditioneerde omstandigheden.

Bij de CGN genenbank in Wageningen is de collectie veiliggesteld voor de toekomst. In de komende jaren zullen hopelijk een groot aantal andere gewassen dezelfde weg volgen, waarmee de teloorgang van levend Nederlands cultureel erfgoed kan worden gestopt. ■



Ga voor tabel met rassen en recepten naar degroentenenuit.nl

Zie ook www.deoerakker.nl



Email

